

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tomat (*Lycopersicon esculentum*, Mill). Merupakan tanaman hortikultura yang banyak di manfaatkan sebagai campuran dalam masakan, minuman, saus, dan berbagai olahan lainnya. Rasa tomat yang enak membuatnya disukai oleh masyarakat baik dari anak-anak hingga orang dewasa. Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2015) melaporkan produk tomat Indonesia pada 3 tahun terakhir cukup tinggi, tahun 2014 produksi tomat mencapai 915.987 ton, tahun 2013 sebesar 992.780 ton, dan tahun 2012 sebesar 893.463 ton. Laporan BPS (2015), produk tomat di Sumatera Barat menunjukkan peningkatan, pada tahun 2010 di produksi 49.712 ton, tahun 2013 mencapai 78.187 ton, namun mengalami penurunan pada tahun 2014 menjadi 74.137 ton.

Buah tomat memegang peranan penting dalam pemulihan gizi masyarakat karena di dalam buah tomat banyak mengandung zat-zat yang berguna bagi manusia antara lain vitamin C, vitamin A (karotenoid) serta zat *lycopene* yang berfungsi sebagai antioksidan dan dapat melindungi tubuh terhadap berbagai macam penyakit (Tugioyono, 2002). Masyarakat menggunakan tomat sebagai bahan tambahan dalam masakan, selain itu tomat juga sering dijadikan jus dan pada industri tomat diolah menjadi saus. Masyarakat pedesaan yang jauh dari jangkauan teknologi sering kali tidak dapat mengolah buah tomat yang melimpah pada saat panen raya, sehingga mengakibatkan tidak maksimalnya pemanfaatan hasil panen tersebut, dan mengakibatkannya buah tomat terbuang karena buah membusuk, maka dari itu solusinya supaya buah tomat tidak terbuang, bisa diolah menjadi beranekaragam makanan seperti dodol. Dodol merupakan salah satu olahan pangan yang sangat populer di masyarakat dan mudah dalam pengolahannya.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI, 1992) dodol merupakan produk pangan semi basah yang terbuat dari tepung ketan, santan kelapa dan gula. Dodol memiliki tekstur yang plastis, dan rasa yang manis. Dodol pada umumnya disukai oleh sebagian besar masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan adanya industri penghasil dodol yang terdapat hampir diseluruh wilayah Indonesia. Menurut

(Widjanarko, Susanto, dan Sari 2000). Dodol mempunyai kandungan air sekitar 20% – 50% dan A_w 0,70–0,85.

Menurut Satuhu (2004), dodol dikelompokkan menjadi 2 yaitu dodol yang berbahan dasar dari tepung, antara lain tepung beras, tepung ketan, dan dodol yang berbahan dasar dari buah-buahan. Dodol yang berbahan dasar buah, misalnya nanas, sirsak, mangga, pisang dan masih banyak lainnya. Biasanya dodol yang berbahan dasar tepung perlu penambahan *essence* sebagai penambah rasa, sedangkan dodol yang berbahan dasar buah hampir tidak memerlukannya. Dodol buah terbuat dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya, seperti santan, tepung ketan, tepung tapioka, tepung *hungkue*, pewarna dan bahan pengawet makanan.

Rumput laut mempunyai kandungan karagenan yang tinggi. Menurut Winarno (2002), karagenan merupakan polisakarida yang terkandung pada rumput laut yang mempunyai fungsi sebagai stabilisator yaitu kemampuan menstabilkan emulsi dengan cara menurunkan tegangan permukaan melalui pembentukan lapisan pelindung yang menyelimuti globular terdispersi sehingga senyawa yang tidak larut akan lebih terdispersi dan lebih stabil dalam emulsi, bahan pengental, pembentuk gel atau pengemulsi dalam bidang industri. Pada pembuatan dodol penggunaan karagenan yang terdapat pada rumput laut dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung ketan.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membuat dodol dari campuran buah tomat dan rumput laut dengan bahan pendukungnya gula dan kelapa parut. Penelitian pendahuluan yang telah dilakukan bahwa pencampuran buah tomat dan rumput laut pada rentang konsentrasi 10 – 40% menghasilkan karakteristik yang baik. Menurut Prastyawan (2015), tentang pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik dodol susu memiliki karakteristik terbaik pada konsentrasi 10%.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran tomat dan rumput laut terhadap karakteristik dodol yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui formula terbaik dari dodol yang dihasilkan berdasarkan penerimaan panelis.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah keanekaragaman produk olahan tomat.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan buah tomat dan diharapkan pengolahan dodol tomat dengan penambahan rumput laut ini akan menjadi alternative pilihan masyarakat

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 = Campuran buah tomat dan rumput laut tidak berpengaruh terhadap karakteristik dodol yang dihasilkan.

H_1 = Campuran buah tomat dan rumput laut berpengaruh terhadap karakteristik dodol yang dihasilkan.

